



BON TEMPS

Grégory Contanceau

BRASSERIE
CONTEMPORAINE

LA ROCHELLE



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2024 & 1ER JANVIER 2025

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

Menu des fêtes

90€

24/25 DÉCEMBRE 2024 | 01 JANVIER 2025

MISE EN BOUCHE

Carpaccio de thon rouge de ligne
Aux fruits exotiques et pointe d'ail noir

**Pressé de foie gras de canard de Mr Morille à la truffe
noire « Tuber Melanosporum »**

Craquant de fruits secs, confiture d'oignon à l'armagnac du
domaine Dartigalongue et brioche toastée de notre boulanger

Langoustines de nos côtes rôties

Scorsonères glacés au beurre d'agrumes, gel de
clémentine et caviar d'Aquitaine de la maison Sturia

**Dodine de pintade lardée au guanciaie
et farcie aux morilles**

Pressée de bleu de Hongrie au Stilton
et son jus de volaille corsé

Finger tout chocolat de la maison «Valrhona»

Fève de Tonka et crémeux au praliné maison

Bon Temps

Brasserie Contemporaine

La carte des fêtes

ENTRÉES

Saumon en gravlax et carpaccio de betterave 18€
Crème d'aneth et baies roses

Les Huîtres 20€
6 Huitres de Mr Papin n° 3 spéciales

Foie gras de canard de Mr Morille 28€
En ballotine à la figue, brioche toastée et figues rôties au vin

PLATS

Magret de canard rôti 34€
De chez Mr Morille, shiitakés en déclinaison, sauce sangria

Cabillaud snacké 29€
Sauce maltaise et poireau bio de Mr Gousseau brulé au
condiment de fruits secs

Noix de Saint-Jacques 34€
Palet de patate douce confit au beurre, copeaux de jambon
Serrano 24 mois d'affinage et beurre blanc aux algues de Lumi

DESSERTS

La Tarte Tatin 12€
Et sa glace à la vanille de chez Ernest, caramel au beurre salé

Mousse aux deux chocolats de la maison Valrhona 11€

Le « Paris-Brest » du Bon Temps 13€
Aux saveurs de cacahuète et son praliné maison



GRÉGORY
COUTANCEAU